



Snobrød

Ingredienser (6 brød)

25 g gær, 3 dl vand, 1 tsk salt, 500 g mel, marmelade eller pølser.

Opskrift

1. Rør gæren ud i det lunkne vand. Tilsæt melet og ælt dejen med ske, og senere med hænderne.
2. Dæk dejen med et viskestykke, og lad hæve på et lunt sted i 30 minutter.
3. Afbark snobrødspinden i enden. En klump af dejen rulles til en lang pølse, og snos om enden af snobrødspinden.
4. Bag snobrødet over gløderne i ca. 15 minutter. Flammer gør brødet sort. Drej brødet jævnlgt.



Snobrød

Ingredienser (6 brød)

25 g gær, 3 dl vand, 1 tsk salt, 500 g mel, marmelade eller pølser.

Opskrift

1. Rør gæren ud i det lunkne vand. Tilsæt melet og ælt dejen med ske, og senere med hænderne.
2. Dæk dejen med et viskestykke, og lad hæve på et lunt sted i 30 minutter.
3. Afbark snobrødspinden i enden. En klump af dejen rulles til en lang pølse, og snos om enden af snobrødspinden.
4. Bag snobrødet over gløderne i ca. 15 minutter. Flammer gør brødet sort. Drej brødet jævnlgt.



Snobrød

Ingredienser (6 brød)

25 g gær, 3 dl vand, 1 tsk salt, 500 g mel, marmelade eller pølser.

Opskrift

1. Rør gæren ud i det lunkne vand. Tilsæt melet og ælt dejen med ske, og senere med hænderne.
2. Dæk dejen med et viskestykke, og lad hæve på et lunt sted i 30 minutter.
3. Afbark snobrødspinden i enden. En klump af dejen rulles til en lang pølse, og snos om enden af snobrødspinden.
4. Bag snobrødet over gløderne i ca. 15 minutter. Flammer gør brødet sort. Drej brødet jævnlgt.



Snobrød

Ingredienser (6 brød)

25 g gær, 3 dl vand, 1 tsk salt, 500 g mel, marmelade eller pølser.

Opskrift

1. Rør gæren ud i det lunkne vand. Tilsæt melet og ælt dejen med ske, og senere med hænderne.
2. Dæk dejen med et viskestykke, og lad hæve på et lunt sted i 30 minutter.
3. Afbark snobrødspinden i enden. En klump af dejen rulles til en lang pølse, og snos om enden af snobrødspinden.
4. Bag snobrødet over gløderne i ca. 15 minutter. Flammer gør brødet sort. Drej brødet jævnlgt.



Snobrød

Ingredienser (6 brød)

25 g gær, 3 dl vand, 1 tsk salt, 500 g mel, marmelade eller pølser.

Opskrift

1. Rør gæren ud i det lunkne vand. Tilsæt melet og ælt dejen med ske, og senere med hænderne.
2. Dæk dejen med et viskestykke, og lad hæve på et lunt sted i 30 minutter.
3. Afbark snobrødspinden i enden. En klump af dejen rulles til en lang pølse, og snos om enden af snobrødspinden.
4. Bag snobrødet over gløderne i ca. 15 minutter. Flammer gør brødet sort. Drej brødet jævnlgt.



Snobrød

Ingredienser (6 brød)

25 g gær, 3 dl vand, 1 tsk salt, 500 g mel, marmelade eller pølser.

Opskrift

1. Rør gæren ud i det lunkne vand. Tilsæt melet og ælt dejen med ske, og senere med hænderne.
2. Dæk dejen med et viskestykke, og lad hæve på et lunt sted i 30 minutter.
3. Afbark snobrødspinden i enden. En klump af dejen rulles til en lang pølse, og snos om enden af snobrødspinden.
4. Bag snobrødet over gløderne i ca. 15 minutter. Flammer gør brødet sort. Drej brødet jævnlgt.



Snobrød

Ingredienser (6 brød)

25 g gær, 3 dl vand, 1 tsk salt, 500 g mel, marmelade eller pølser.

Opskrift

1. Rør gæren ud i det lunkne vand. Tilsæt melet og ælt dejen med ske, og senere med hænderne.
2. Dæk dejen med et viskestykke, og lad hæve på et lunt sted i 30 minutter.
3. Afbark snobrødspinden i enden. En klump af dejen rulles til en lang pølse, og snos om enden af snobrødspinden.
4. Bag snobrødet over gløderne i ca. 15 minutter. Flammer gør brødet sort. Drej brødet jævnlgt.



Snobrød

Ingredienser (6 brød)

25 g gær, 3 dl vand, 1 tsk salt, 500 g mel, marmelade eller pølser.

Opskrift

1. Rør gæren ud i det lunkne vand. Tilsæt melet og ælt dejen med ske, og senere med hænderne.
2. Dæk dejen med et viskestykke, og lad hæve på et lunt sted i 30 minutter.
3. Afbark snobrødspinden i enden. En klump af dejen rulles til en lang pølse, og snos om enden af snobrødspinden.
4. Bag snobrødet over gløderne i ca. 15 minutter. Flammer gør brødet sort. Drej brødet jævnlgt.

**SPJDR
PEDIA**

huskekort

**SPJDR
PEDIA**

huskekort

**SPJDR
PEDIA**

huskekort

**SPJDR
PEDIA**

huskekort

**SPJDR
PEDIA**

huskekort

**SPJDR
PEDIA**

huskekort

**SPJDR
PEDIA**

huskekort

**SPJDR
PEDIA**

huskekort

CC-BY-SA 3.0 Licens og Kreditering

Indhold udgivet under Creative Commons Navngivelse/Del på samme vilkår 3.0. Indholdet må ikke bruges til uretmæssigt at lade sig associere med spjdr, SPJDRpedia ell. lign.

Følgende personer har bidraget til indholdet via spjdrpedia.dk,

Huskekort Snobrød: Kim

Derudover bruges ikonerne Ambidexter. SPJDRpedias logo er designet af Sune.